"Cucinare è un modo di dare" *(Michel Bourdin)*

...noi ti aiutiamo a farlo al meglio.

600.D | 700.PRO | 900.C | COMPOSITA

Linea

600.Dardo

Potenza, solidità ed estetica in 600 mm di profondità.

LINE 600 DARDO
Power, reliability, beauty in 600 mm depth.
LIGNE 600 DARDO
Puissance, solidité et agréable esthétique en 600 mm de profondeur.
LINIE 600 DARDO
Leistung, Haltbarkeit und Ästhetik bei 600mm Tiefe.

Molteplici apparecchiature, versione top e mobile, gas ed elettrica • *It has multiple solutions and is available in the versions on top, on cupboard, gas or electric • Appareils multiples, versions top et sur meuble, gaz ou électrique • Verschiedene Geräte, in den Versionen Tisch- und Standgeräte, sowie in Gas und Elektro*

E612N-08
Cucina a gas
Struttura acciaio InoxAISI 304

800x600x325h
15 kW Gas

Cooking Gas
Steel Structure InoxAISI 304
Gaz de cuisson
Structure en acier InoxAISI 304
Gasherd
Edelstahlstruktur AISI 304

E604N-08
Cucina a gas
Struttura acciaio InoxAISI 304

800x600x325h
18 kW Gas

Cooking Gas
Steel Structure InoxAISI 304
Gaz de cuisson
Structure en acier InoxAISI 304
Gasherd
Edelstahlstruktur AISI 304

FT604LRN-08
Fry Top gas
Struttura acciaio InoxAISI 304

800x600x325h
9 kW Gas

Fry Top
Steel Structure InoxAISI 304
Fry Top
Structure en acier InoxAISI 304
Grillplatten
Edelstahlstruktur AISI 304

FR604GN-08
Friggitrice - vasca pulita
Struttura acciaio InoxAISI 304

800x600x325h
16,4 kW Gas

Fryers - Burners outside the bowl
Steel Structure InoxAISI 304
Friteuses - brúleurs à l'extérieur de la cuve
Structure en acier InoxAISI 304
Fritteusen - Brenner außerhalb der Wanne
Edelstahlstruktur AISI 304

Linea 600.Dardo

BRG604N-08
Brasiera
Struttura acciaio InoxAISI 304

600x600x325h
6 kW Gas

Bratt Pans
Steel Structure InoxAISI 304
Sauteuses
Structure en acier InoxAISI 304
Bräter
Edelstahlstruktur AISI 304

E612TN-08
Piastre tonde
Struttura acciaio InoxAISI 304

800x600x325h
6,1 kW Elettrico

Round Plates
Steel Structure InoxAISI 304
Plaques Rondes
Structure en acier InoxAISI 304
Runde Platten
Edelstahlstruktur AISI 304

E612QN-08
Piastre quadre
Struttura acciaio InoxAISI 304

800x600x325h
6,6 kW Elettrico

Square Plates
Steel Structure InoxAISI 304
Plaques Carrées
Structure en acier InoxAISI 304
Viereckige Platten
Edelstahlstruktur AISI 304

E613VCN-08
Vetroceramica
Struttura acciaio InoxAISI 304

800x600x325h
7,2 kW Elettrico

Ceramic Glass
Steel Structure InoxAISI 304
Vitroceramique
Structure en acier InoxAISI 304
Ceran-Herd
Edelstahlstruktur AISI 304

BM604EN-08
Bagnomaria
Struttura acciaio InoxAISI 304

600x600x325h
1 kW Elettrico

Bain-marie
Steel Structure InoxAISI 304
Bain-marie
Structure en acier InoxAISI 304
Bain-Marie
Edelstahlstruktur AISI 304

SP602N-08
Scaldapatate
Struttura acciaio InoxAISI 304

400x600x325h
1 kW Elettrico

Potato warmer
Steel Structure InoxAISI 304
Chauffe frites
Structure en acier InoxAISI 304
Frittenwärmer
Edelstahlstruktur AISI 304

CP604EN-08
Cuocipasta
Struttura acciaio InoxAISI 304

600x600x325h
6 kW Elettrico

Pasta Cooker
Steel Structure InoxAISI 304
Cuiseur à Pâtes
Structure en acier InoxAISI 304
Pastakocher
Edelstahlstruktur AISI 304

N604NC-08
Elemento neutro con cassetto
Struttura acciaio InoxAISI 304

800x600x325h

Neutral element with drawer
Steel Structure InoxAISI 304
Element neutre avec tiroir
Structure en acier InoxAISI 304
Neutralelement mit Schubladen
Edelstahlstruktur AISI 304

Linea 600.Dardo

E612FN1-08
Cucina su forno
Struttura acciaio InoxAISI 304

800x600x900h
17 kW Gas

Cooker on Oven
Steel Structure InoxAISI 304
Fourneaux su Four
Structure en acier InoxAISI 304
Herd mit Ofen
Edelstahlstruktur AISI 304

E604FN-08
Cucina su forno
Struttura acciaio InoxAISI 304

800x600x900h
22kW Gas

Cooker on Oven
Steel Structure InoxAISI 304
Fourneaux su Four
Structure en acier InoxAISI 304
Herd mit Ofen
Edelstahlstruktur AISI 304

CP604GBN-08
Cuocipasta
Struttura acciaio InoxAISI 304

800x600x900h
18 kW Gas

Pasta Cookers
Steel Structure InoxAISI 304
Cuiseur à Pâtes
Structure en acier InoxAISI 304
Pastakocher
Edelstahlstruktur AISI 304

Linea

700.Professional

La regina delle gamme, estremamente robusta, affidabile e di facile manutenzione.

LINE 700 PROFESSIONAL
The queen of our lines, extremely robust, reliable and easy to service.
LIGNE 700 PROFESSIONAL
La reine des nos gammes, extrêmement robuste, fiable et de simple entretien.
LINIE 700 PROFESSIONAL
Die Königin der Linien, extrem robust, zuverlässig, sowie leichte Wartung.

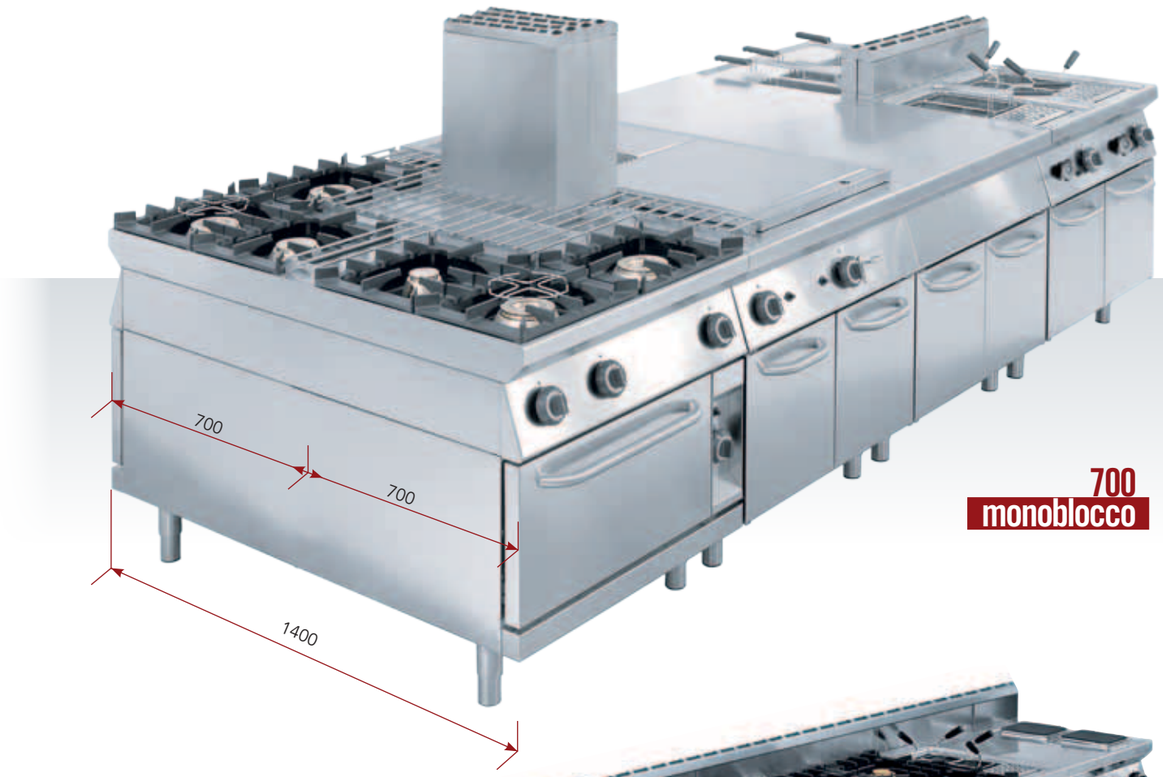
Oltre 270 modelli per infinite composizioni • *More than 270 models with countless combinations • Plus de 270 modèles, combinaisons sans limites • Über 270 Modelle für unzählige Kompositionen*

700 Professional è proposta nelle versioni: d'appoggio, su mobile, nuvola e monoblocco.

The 700 Professional is proposed in the following versions: on cupboard, on units, « nuvola » (cantilever) and monobloc.

La 700 Professional est proposée dans les versions: à poser, sur placard, « nuvola » (suspendue) et monobloc.

700 Professional ist in folgenden Versionen vorgeschlagen, auf Unterbau, Brückenbau und Mittelblock.



700 monoblocco

700 nuvola

Linea 700.Professional

ET74NA
Fuochi-Tuttapiastra
Struttura acciaio InoxAISI 304

1200x700x325h
30 kW Gas

Burners-Solid Top
Steel Structure InoxAISI 304
Feux-Plaque Coup de Feu
Structure en acier InoxAISI 304
Flammen-Glühplattenherd
Edelstahlstruktur AISI 304

EFT704LRN
Fry Top
Struttura acciaio InoxAISI 304

800x700x325h
13 kW Gas

Fry Top
Steel Structure InoxAISI 304
Fry Top
Structure en acier InoxAISI 304
Grillplatte
Edelstahlstruktur AISI 304

FR704NY
Friggitrice - vasca pulita
Struttura acciaio InoxAISI 304

800x700x325h
16,4 kW Gas

Fryers - Burners outside the bowl
Steel Structure InoxAISI 304
Friteuses - Brùleurs à l'extérieur de la cuve
Structure en acier InoxAISI 304
Fritteuse - Brenner außerhalb der Wanne
Edelstahlstruktur AISI 304

E704EN
Piastre quadre
Struttura acciaio InoxAISI 304

800x700x325h
10,4 kW Elettrico

Square Plates
Steel Structure InoxAISI 304
Plaques Carrées
Structure en acier InoxAISI 304
Viereckige Platten
Edelstahlstruktur AISI 304

704-M-I-A
Induzione
Struttura acciaio InoxAISI 304

800x700x325h
14 kW Elettrico

Induction
Steel Structure InoxAISI 304
Induction
Structure en acier InoxAISI 304
Induktion
Edelstahlstruktur AISI 304

N74N
Elemento neutro
Struttura acciaio InoxAISI 304

800x700x325h

Neutral element
Steel Structure InoxAISI 304
Element Neutre
Structure en acier InoxAISI 304
Neutralelement
Edelstahlstruktur AISI 304

E704FN
Cucina su forno
Struttura acciaio InoxAISI 304

800x700x900h
30,5 kW Gas

Cookers on Oven
Steel Structure InoxAISI 304
Fourneaux sur Four
Structure en acier InoxAISI 304
Herd mit Ofen
Edelstahlstruktur AISI 304

ET74FN
Fuochi - Tuttapiastra
Struttura acciaio InoxAISI 304

1200x700x900h
36,5 kW Gas

Burners - Solid Top
Steel Structure InoxAISI 304
Plaque Coup de Feu
Structure en acier InoxAISI 304
Flammen - Glühplattenherd
Edelstahlstruktur AISI 304

Linea

700.Professional

EGPL74CN
Pietra lavica
Struttura acciaio InoxAISI 304

800x700x900h
16 kW Gas

Lava Stone
Steel Structure InoxAISI 304
Pietre de Lave
Structure en acier InoxAISI 304
Lavastein
Edelstahlstruktur AISI 304

EPG7-50LI
Pentola
Struttura acciaio InoxAISI 304

800x700x900h
15,5 kW Gas

Stock Pot
Steel Structure InoxAISI 304
Marmite
Structure en acier InoxAISI 304
Kochkessel
Edelstahlstruktur AISI 304

CP704BN
Cuocipasta
Struttura acciaio InoxAISI 304

800x700x900h
26 kW Gas

Pasta Cooker
Steel Structure InoxAISI 304
Cuiseur à Pâtes
Structure en acier InoxAISI 304
Pastakocher
Edelstahlstruktur AISI 304

E704EFN
Piastre quadre
Struttura acciaio InoxAISI 304

800x700x900h
15,4 kW Elettrico

Square Plates
Steel Structure InoxAISI 304
Plaques Carrées
Structure en acier InoxAISI 304
Viereckige Platten
Edelstahlstruktur AISI 304

FR704BN
Friggitrice
Struttura acciaio InoxAISI 304

800x700x900h
23 kW Gas

Fryers
Steel Structure InoxAISI 304
Friteuses
Structure en acier InoxAISI 304
Fritteuse
Edelstahlstruktur AISI 304

704EVBN
Vetroceramica
Struttura acciaio InoxAISI 304

800x700x900h
11 kW Elettrico

Ceramic Glass
Steel Structure InoxAISI 304
Vitroceramique
Structure en acier InoxAISI 304
Ceran-Herd
Edelstahlstruktur AISI 304

Linea 700.Professional

N72BN
Elemento neutro
Struttura acciaio InoxAISI 304

400x700x900h

Neutral element
Steel Structure InoxAISI 304
Element neutre
Structure en acier InoxAISI 304
Neutralelement
Edelstahlstruktur AISI 304

BM702EBN
Bagnomaria
Struttura acciaio InoxAISI 304

400x700x900h
3 kW Elettrico

Bain-marie
Steel Structure InoxAISI 304
Bain-marie
Structure en acier InoxAISI 304
Bain-Marie
Edelstahlstruktur AISI 304

EBRE72N
Brasiera
Struttura acciaio InoxAISI 304

400x700x900h
5,4 kW Elettrico

Bratt Pans
Steel Structure InoxAISI 304
Sauteuses
Structure en acier InoxAISI 304
Bräter
Edelstahlstruktur AISI 304

Linea

900.Classica

Alta gamma per grandi numeri; ristorazione di quantità a servizio della qualità.

LINE 900 CLASSICA
Top range for big capacities; a range for big quantities at the service of quality.
LIGNE 900 CLASSICA
Haute gamme pour des grandes rendements; restauration de quantité au service de la qualité.
LINIE 900 CLASSICA
Hochwertige Linie für hohen Lebensmittelverbrauch, hohe Gastronomie-Mengen mit Service-Qualität

900 classica è proposta nelle versioni: nuvola e su mobile.

The 900 Classica is proposed in the version « nuvola » (cantilever) and on cupboard.

La 900 Classica est proposée dans les versions: « nuvola » (suspendue) et sur placard.

900 Classica ist vorgeschlagen in den Versionen: Brückenbau und auf Unterbauten.

900
nuvola

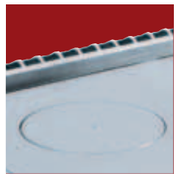
Linea

900.Classica

E904F-03-09
Cucina su forno
Struttura acciaio InoxAISI 304

800x900x900h
32 kW Gas

Cooker on Oven
Steel Structure InoxAISI 304
Fourneaux sur Four
Structure en acier InoxAISI 304
Herd mit Ofen
Edelstahlstruktur AISI 304



ET92FN-9
Fuochi - Tuttapiastra
Struttura acciaio
InoxAISI 304

1200x900x900h
36 kW Gas

Burners - Solid Top
Steel Structure InoxAISI 304
Feux - Plaque Coup de Feu
Structure en acier InoxAISI 304
Flammen - Glühplattenherd
Edelstahlstruktur AISI 304

EFT94RAN-9
Fry Top
Struttura acciaio InoxAISI 304

800x900x900h
18 kW Gas

Fry Top
Steel Structure InoxAISI 304
Fry Top
Structure en acier InoxAISI 304
Grillplatte
Edelstahlstruktur AISI 304

ECP94BN-9
Cuocipasta
Struttura acciaio InoxAISI 304

800x900x900h
33 kW Gas

Pasta Cooker
Steel Structure InoxAISI 304
Cuiseur à Pâtes
Structure en acier InoxAISI 304
Pastakocher
Edelstahlstruktur AISI 304

EGPL94C-9
Pietra lavica
Struttura acciaio InoxAISI 304

800x900x900h
22 kW Gas

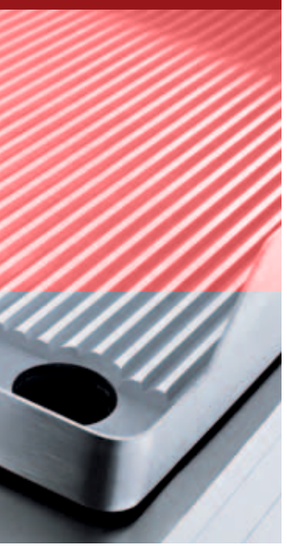
Lava Stone
Steel Structure InoxAISI 304
Pierre de Lave
Structure en acier InoxAISI 304
Lavastein
Edelstahlstruktur AISI 304

EFR94BN-9
Friggitrice
Struttura acciaio InoxAISI 304

800x900x900h
32 kW Gas

Fryers
Steel Structure InoxAISI 304
Friteuses
Structure en acier InoxAISI 304
Fritteuse
Edelstahlstruktur AISI 304

Linea 900.Classica



EBM94B-9
Bagnomaria
Struttura acciaio InoxAISI 304

800x900x900h
5 kW Gas

Bain-marie
Steel Structure InoxAISI 304
Bain-marie
Structure en acier InoxAISI 304
Bain-Marie
Edelstahlstruktur AISI 304

EBRGAF94-9
Brasiere
Struttura acciaio InoxAISI 304

800x900x900h
17 kW Gas

Bratt Pans
Steel Structure InoxAISI 304
Sauteuses
Structure en acier InoxAISI 304
Kipp-Bratpfanne
Edelstahlstruktur AISI 304

EPG9100P-9
Pentola
Struttura acciaio InoxAISI 304

800x900x900h
21 kW Gas

Stock Pot
Steel Structure InoxAISI 304
Marmite
Structure en acier InoxAISI 304
Kochkessel
Edelstahlstruktur AISI 304

E904EF-9
Piatre quadre su forno elettrico
Struttura acciaio InoxAISI 304

800x900x900h
21 kW Elettrico

Square Plates - Electric oven
Steel Structure InoxAISI 304
Plaques Carrées - Four electrique
Structure en acier InoxAISI 304
Viereckige Platten - Elektroofen
Edelstahlstruktur AISI 304

EVC904A-9
Vetroceramica
Struttura acciaio InoxAISI 304

800x900x900h
13,6 kW Elettrico

Ceramic Glass
Steel Structure InoxAISI 304
Vitroceramique
Structure en acier InoxAISI 304
Ceran-Herd
Edelstahlstruktur AISI 304

Linea

Composita

Linea "di sartoria" che permette all' Utente di attrezzare il piano di lavoro con le apparecchiature di Suo gradimento finalizzate alle specifiche necessità.

Può essere realizzata in una lunghezza massima standard di mm. 3000 ed in larghezza in due o più dimensioni: mm. 900-1100 o oltre.

Sono comunque possibili realizzazioni speciali in lunghezza.

Novità

Le apparecchiature possono essere saldate sul piano avente spessore mm. 2 o inserite nello stesso con sigillature.

I mobili sottostanti sono realizzabili sempre secondo le necessità del cliente.

Attualmente è previsto unicamente l'utilizzo di apparecchiature elettriche; eventuali top a gas possono essere canalizzati al piano di lavoro.

This "Tailor made" line allows the customer to equip the working top with items of his choice, finalized to his specific needs. It can be realized in a maximum standard length of mm. 3000 and in two or more widths: mm. 900 – 1100 or more; however, versions with special length are possible.

The units can be welded on the 2mm. top or even fitted in it by means of sealing.

The undercounters can be always produced according to customer's needs. At the moment we only consider the production of electrical units; gas tops can be canalized in the working top if required.

Ligne "sur mesure" qui permet à l'utilisateur d'équiper le plan de travail avec des appareils à son goût, selon ses nécessités spécifiques. Elle est réalisable en longueur maximum standard de mm. 3000 et largeur de deux ou plusieurs dimensions: mm. 900-1100 ou plus; des réalisations spéciaux en longueur sont quand-même possibles. Les appareils peuvent être soudés sur un plan ayant épaisseur de 2 mm. ou bien insérés dans le même avec des scellages.

Les soubassements sont toujours réalisables selon les nécessités du client. Pour le moment la seule utilisation des appareils électriques est prévue; éventuels top à gaz peuvent être canalisés sur le plan de travail.

"Maßgeschneiderte" Linie, die es dem Kunden erlaubt die Arbeitsplatte mit Geräten nach seinem Geschmack und Bedürfnis zu gestalten. Sie kann in einer maximalen Standard-Länge von3000mm und in 2 verschiedenen Breiten 900-1100mm oder breiter realisiert werden. Es können aber in Sonderanfertigung auch andere Längen produziert werden.

Die Geräte können auf der 2mm starken Platte verschweißt oder aber eingesetzt und versiegelt werden.

Die Unterbauten werden immer nach Bedürfnis des Kunden hergestellt. Im Augenblick ist nur der Gebrauch von Elektro-Geräten vorgesehen; eventuelle Tisch-Gasgeräte können auf der Arbeitsplatte kanalisiert werden.

600.Dardo

600.Dardo

700.Professional-Top

700.Professional

900.Classica

Fry top • Fry top • Fry top • Grillplatten
(600.Dardo • 700.Professional • 900.Classica)

L = liscio • smooth • lisse • glatt

R = rigato • grooved • rainurée • gerillt

LR = liscio rigato • smooth grooved • lisse rainurée • glatt-gerillt

LC = liscio cromato • chromed smooth • lisse chromée • glatt-verchromt

T = Con rubinetto gas termostatato • Appliances with gas cock thermostat • Avec Robinet Gaz Thermostatique • Geräte mit Gashahn und Thermostat

Brasiera • Bratt Pan • Sauteuse • Kipp-Bratpfanne
(700.Professional • 900.Classica)

*** =** Vasca in acciaio Inox AISI 304, fondo in acciaio Inox AISI 304 • Bowl in stainless steel AISI 304, bowl bottom in stainless steel AISI 304 • Cuve en acier inox AISI 304, fond de la cuve en acier inox AISI 304 • Becken aus Edelstahl AISI 304, Beckenboden aus Edelstahl AISI 304

**** =** Vasca in acciaio Inox AISI 304, fondo in acciaio dolce • Bowl in stainless steel AISI 304, bowl bottom in mild steel • Cuve en acier inox AISI 304, fond de la cuve en acier doux • Becken aus Edelstahl AISI 304, Beckenboden aus weichem Stahl

***** =** Vasca in acciaio Inox AISI 304, fondo in compound • Bowl in stainless steel AISI 304, bowl bottom in Compound • Cuve en acier inox AISI 304, fond de la cuve en Compound • Becken aus Edelstahl AISI 304, Beckenboden aus Compound

1/2/3 Fuochi *• 1/2/3 Burners •* ***1/2/3 Feux*** *• 1/2/3 Flammen*

	mod.	mm.	kW	kW	kW	Σ kW
	E611N-08	400x600x325H	-	-	1x7,5	7,5
	E612N1-08	800x600x325H	-	1x5,5	1x7,5	13
	E612N-08	800x600x325H	-	-	2x7,5	15
	E613N1-08	1200x600x325H	1x3,5	1x5,5	1x7,5	16,5
	E613N2-08	1200x600x325H	-	1x5,5	2x7,5	20,5
	E613N-08	1200x600x325H	-	-	3x7,5	22,5

2/4/6 Fuochi *• 2/4/6 Burners •* ***2/4/6 Feux*** *• 2/4/6 Flammen*

	mod.	mm.	kW	kW	kW	Σ kW
	E602N-08	400x600x325H	1x3,5	1x5,5	-	9
	E604N-08	800x600x325H	2x3,5	2x5,5	-	18
	E606N-08	1200x600x325H	3x3,5	3x5,5	-	27

Cucine su forno *• Cookers on Oven •* ***Forneaux sur Four*** *• Herde mit Ofen*

	mod.	mm.	kW	kW	kW	O - GN1/1 H mm. 300 kW	Σ kW
	E612FN1-08	800x600x900H	-	1x5,5	1x7,5	4	17
	E612FN-08	800x600x900H	-	-	2x7,5	4	19
	E613FN1-08	1200x600x900H	1x3,5	1x5,5	1x7,5	4	20,5
	E613FN2-08	1200x600x900H	-	1x5,5	2x7,5	4	24,5
	E613FN-08	1200x600x900H	-	-	3x7,5	4	26,5
	E604FN-08	800x600x900H	2x3,5	2x5,5	-	4	22
	E606FN-08	1200x600x900H	3x3,5	3x5,5	-	4	31

Cuocipasta *• Pasta Cookers •* ***Cuiseur à Pâtes*** *• Pastakocher*

	mod.	mm.	Lt.	kW
	CP602GBN-08	400x600x900H	26	9
	CP604GBN-08	800x600x900H	26+26	18

Fry Top *• Fry Top •* ***Fry Top*** *• Grillplatten*

	mod.	mm.	mm.	kW	
	FT602LN-08	400x600x325H	370x490x15H	4,8	
	FT602RN-08	400x600x325H	370x490x15H	4,8	
	FT602LCN-08	400x600x325H	370x490x15H	4,8	T
	FT604LN-08	800x600x325H	770x490x15H	9	
	FT604RN-08	800x600x325H	770x490x15H	9	
	FT604LCN-08	800x600x325H	770x490x15H	9	T
	FT604LRN-08	800x600x325H	770x490x15H	9	

Friggitrici *• Fryers •* ***Friteuses*** *• Fritteusen*

	mod.	mm.	Lt.	kW
	FR602GN-08	400x600x325H	8	8,2
	FR604GN-08	800x600x325H	8+8	16,4

Brasiera *• Bratt Pans •* ***Sauteuses*** *• Bräter*

	mod.	mm.	Lt.	GN1/1 mm.	kW
	BRG604N-08	600x600x325H	8 / 9	530x325x80H	6

Piastre tonde *• Round Plates •* ***Plaques Rondes*** *• Runde Platten*

	mod.	mm.	Ø mm.	kW		kW	Volt Hz
	E611TN-08	400x600x325H	Ø 300	1x3,5	-	3,5	230/1N+T 50-60
	E612TN-08	800x600x325H	Ø 220 + Ø 300	1x2,6	1x3,5	6,1	400/3N+T 50-60

Piastre quadre *• Square Plates •* ***Plaques Carrées*** *• Viereckige Platten*

	mod.	mm.	mm.	kW		kW	Volt Hz
	E611QN-08	400x600x325H	300x300	1x4	-	4	230/1N+T 50-60
	E612QN-08	800x600x325H	220x220 + 300x300	1x2,6	1x4	6,6	400/3N+T 50-60

600.Dardo

Fry Top • Fry Top • *Fry Top* • Grillplatten

mod.	mm.	mm.	kW	Σ kW	Volt Hz
FT602ELN-08	400x600x325H	370x490x15H	3	3	400/3N+T 50-60
FT602ERN-08	400x600x325H	370x490x15H	3	3	400/3N+T 50-60
FT602ELCN-08	400x600x325H	370x490x15H	3	3	400/3N+T 50-60
FT604ELN-08	800x600x325H	770x490x15H	6x1,2	7,2	400/3N+T 50-60
FT604ERN-08	800x600x325H	770x490x15H	6x1,2	7,2	400/3N+T 50-60
FT604ELCN-08	800x600x325H	770x490x15H	6x1,2	7,2	400/3N+T 50-60
FT604ELRN-08	800x600x325H	770x490x15H	6x1,2	7,2	400/3N+T 50-60

Vetroceramica • Ceramic Glass • *Vitroceramique* • Ceran-Herde

mod.	mm.	kW			kW	Volt Hz
E611VCN-08	400x600x325H	1x3,4	-	-	3,4	230/1N+T 50-60
E612VCN-08	800x600x325H	2x3,4	-	-	6,8	400/3N+T 50-60
E602VCN-08	400x600x325H	1x1,7	1x2,1	-	3,8	400/3N+T 50-60
E613VCN-08	800x600x325H	1x1,7	1x2,1	1x3,4	7,2	400/3N+T 50-60
E604VCN-08	800x600x325H	2x1,7	2x2,1	-	7,6	400/3N+T 50-60

Induzione • Induction • *Induction* • Induktion

mod.	mm.	kW	Σ kW	Volt Hz
E611IN-08	400x600x325H	1x5	5	400/3+T 50-60
E612IN-08	800x600x325H	2x5	10	400/3+T 50-60
E602IN-08	400x600x325H	2x3,5	7	400/3+T 50-60
E604IN-08	800x600x325H	4x3,5	14	400/3+T 50-60

Induzione - Wok • Induction - Wok • *Induction - Wok* • Induktion - Wok

mod.	mm.	kW	Σ kW	Volt Hz
E611WN-08	400x600x325H	1x5	5	400/3N+T 50-60
E612WN-08	800x600x325H	2x5	10	400/3N+T 50-60

Brasiere • Bratt Pans • *Sauteuses* • Bräter

mod.	mm.	Lt.	mm.	kW	Volt Hz
BRG604EN-08	600x600x325H	8 / 9	530x325x80H	6	400/3N+T 50-60

Bagnomaria GN1/1 • Bain-marie GN1/1 • *Bain-marie GN1/1* • Bain-Marie GN1/1

mod.	mm.	GN	kW	Volt Hz
BM604EN-08	600x600x325H	1/1	1	230/1N+T 50-60

Friggitrici • Deep Fat Fryers • *Friteuses* • Fritteusen

mod.	mm.	Lt.	kW	Volt Hz
FR602EN-08	400x600x325H	7	6,75	400/3N+T 50-60
FR604EN-08	800x600x325H	7+7	13,5	400/3N+T 50-60
FR604EC-08	600x600x325H	9+9	7,5	400/3+T 50-60

Scaldapatate • Potato warmer • *Chauffe frites* • Frittenwärmer

mod.	mm.	kW	Volt Hz
SP602N-08	400x600x325H	1	230/1N+T 50-60

Cuocipasta • Pasta Cooker • *Cuiseur à Pâtes* • Pastakocher

mod.	mm.	Lt.	kW	Volt Hz
CP604EN-08	600x600x325H	26	6	400/3N+T 50-60

600.Dardo

Elementi neutri • Neutral elements • *Elements Neutres* • Neutralelemente

mod.	mm.	
N602N-08	400x600x325H	Senza cassetto • Without drawer • Sans tiroir • Ohne Schubladen
N603N-08	600x600x325H	
N604N-08	800x600x325H	

Neutri vano aperto • Neutral on Open Units • *Neutres sur Placard Ouvert* • Neutralelement mit offenem Unterschrank

mod.	mm.	
MO-60A-40	400x540x630H	
MO-60A-40F	400x540x630H	per mod. FR602GN-08
MO-60A-60	600x540x630H	
MO-60A-80	800x540x630H	
MO-60A-80F	800x540x630H	per mod. FR604GN-08
MO-60A-120	1200x540x630H	

Elementi neutri • Neutral elements • *Elements Neutres* • Neutralelemente

mod.	mm.	
N602NC-08	400x600x325H	Con cassetto • With drawer • Avec tiroir • Mit Schubladen
N603NC-08	600x600x325H	
N604NC-08	800x600x325H	

Neutri vano armadiato • Neutral on Cupboards • *Neutres sur Placard Fermé* • Neutralel.mit geschlossenem Unterschrank

	mod.	mm.	
	MO-60B-40DX	400x540x630H	cerniera a destra • right hinged door • charnière à droite • Scharniere rechts
per mod. FR602GN-08	MO-60B-40DXF	400x540x630H	
	MO-60B-40SX	400x540x630H	cerniera a sinistra • left hinged door • charnière à gauche • Scharniere links
per mod. FR602GN-08	MO-60B-40SXF	400x540x630H	
	MO-60B-60	600x540x630H	
	MO-60B-80	800x540x630H	
per mod. FR604GN-08	MO-60B-80F	800x540x630H	
	MO-60B-120	1200x540x630H	

700.Professional - Top

2/4/6 Fuochi • 2/4/6 Burners • *2/4/6 Feux* • 2/4/6 Flammen

mod.	mm.	kW			Σ kW
E702N	400x700x325H	1x3,5	-	1x7,5	11
E704N	800x700x325H	1x3,5	1x5,5	2x7,5	24
E706N	1200x700x325H	1x3,5	2x5,5	3x7,5	37

Fuochi/Tuttapiastra • Burners/Solid Top • *Feux/Plaque Coup de Feu* • Flammen/Glühplattenherd

mod.	mm.	mm.	kW	kW			Σ kW
ETP72NA	800x700x325H	390x605x15H	6	-	1x5,5	1x7,5	19
ET74NA	1200x700x325H	390x605x15H	6	1x3,5	1x5,5	2x7,5	30

700.Professional - Top

***Tuttapiastra** • Solid Top • **Plaque Coup de Feu** • Glühplattenherd*

	mod.	mm.	mm.	kW	kW		Σ kW
	ET7NA	800x700x325H	790x605x15H	9	-	-	-
	ET72NA	1200x700x325H	790x605x15H	9	1x3,5	1x7,5	20

***Fry Top** • Fry Top • **Fry Top** • Grillplatten*

	mod.	mm.	mm.	kW	Σ kW	
	EFT702LN	400x700x325H	390x590x15H	6,5	6,5	
	EFT702LTN	400x700x325H	390x590x15H	6,5	6,5	T
	EFT702LCN	400x700x325H	390x590x15H	6,5	6,5	T
	EFT702RN	400x700x325H	390x590x15H	6,5	6,5	
	EFT702RTN	400x700x325H	390x590x15H	6,5	6,5	T
	EFT704LN	800x700x325H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13	
	EFT704LTN	800x700x325H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13	T
	EFT704LCN	800x700x325H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13	T
	EFT704RN	800x700x325H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13	
	EFT704RTN	800x700x325H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13	T
	EFT704LRN	800x700x325H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13	
	EFT704LRTN	800x700x325H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13	T

***Friggitrice - vasca pulita** • Fryers – Burners outside the bowl • **Friteuses - brûleurs à l'extérieur de la cuve** • Fritteusen - Brenner außerhalb der Wanne*

	mod.	mm.	Lt.	kW
	FR702NY	400x700x325H	8	8,2
	FR704NY	800x700x325H	8+8	16,4

***Piastre tonde** • Round Plates • **Plaques Rondes** • Runde Platten*

	mod.	mm.	Ø mm.	kW	kW	Volt Hz
	702EN	400x700x325H	220	2,6	5,2	400/3N+T 50-60
	704EN	800x700x325H	220	2,6	10,4	400/3N+T 50-60

***Piastre quadre** • Square Plates • **Plaques Carrées** • Viereckige Platten*

	mod.	mm.	mm.	kW	Σ kW	Volt Hz
	E702EN	400x700x325H	220x220	2,6	5,2	400/3N+T 50-60
	E704EN	800x700x325H	220x220	2,6	10,4	400/3N+T 50-60

***Vetroceramica** • Ceramic Glass • **Vitroceramique** • Ceran-Herde*

	mod.	mm.	kW		Σ kW	Volt Hz
	702EVN	400x700x325H	1x2,1	1x3,4	5,5	400/3N+T 50-60
	704EVN	800x700x325H	2x2,1	2x3,4	11	400/3N+T 50-60

***Induzione** • Induction • **Induction** • Induktion*

	mod.	mm.	kW	Σ kW	Volt Hz
	WOK-70-A	400x700x325H	1x3,5	3,5	230/1N+T 50-60
	702-M-I-D-A	400x700x325H	1x3,5	3,5	230/1N+T 50-60
	702-M-I-A	400x700x325H	2x3,5	7	400/3N+T 50-60
	704-M-I-A	400x700x325H	4x3,5	14	400/3N+T 50-60

***Fry Top** • Fry Top • **Fry Top** • Grillplatten*

	mod.	mm.	mm.	kW	Σ kW	Volt Hz
	FT702ELN	400x700x325H	390x590x15H	5,4	5,4	400/3N+T 50-60
	FT702ELCN	400x700x325H	390x590x15H	5,4	5,4	400/3N+T 50-60
	FT702ERN	400x700x325H	390x590x15H	5,4	5,4	400/3N+T 50-60
	FT704ELN	800x700x325H	790x590x15H	5,4+ 5,4	10,8	400/3N+T 50-60
	FT704ELCN	800x700x325H	790x590x15H	5,4+ 5,4	10,8	400/3N+T 50-60
	FT704ERN	800x700x325H	790x590x15H	5,4+ 5,4	10,8	400/3N+T 50-60
	FT704ELRN	800x700x325H	790x590x15H	5,4+ 5,4	10,8	400/3N+T 50-60

700.Professional - Top

***Scaldapatate** • Potato warmer • **Chauffe frites** • Frittenwärmer*

	mod.	mm.	kW	Volt Hz
	SP702N	400x700x325H	1	230/1N+T 50-60

***Elementi neutri** • Neutral elements • **Elements Neutres** • Neutralelemente*

	mod.	mm.	
	N72N	400x700x325H	Senza cassetto • Without drawer • Sans tiroir • Ohne Schubladen
	N73N	600x700x325H	
	N74N	800x700x325H	
	N72NC	400x700x325H	Con cassetto • With drawer • Avec tiroir • Mit Schubladen
	N74NC	800x700x325H	

***Neutri vano aperto** • Neutral on Open Units • **Neutres sur Placard Ouvert** • Neutralelement mit offenem Unterschrank*

	mod.	mm.	
	MO-70A-40	400x642x575H	Mobile con vano a giorno • Work tops on Open Units • Meuble avec Placard Ouvert • Offener Unterschrank
	MO-70A-60	600x642x575H	
	MO-70A-80	800x642x575H	
	MO-70A-120	1200x642x575H	

***Neutri vano armadiato** • Neutral on Cupboards • **Neutres sur Placard Fermé** • Neutralel.mit geschlossenem Unterschrank*

	mod.	mm.	
	MO-70B-40DX	400x642x575H	cerniera a destra • right hinged door • charnière à droite • Scharniere rechts
	MO-70B-40SX	400x642x575H	cerniera a sinistra • left hinged door • charnière à gauche • Scharniere links
	MO-70B-60DX	600x642x575H	cerniera a destra • right hinged door • charnière à droite • Scharniere rechts
	MO-70B-60SX	600x642x575H	cerniera a sinistra • left hinged door • charnière à gauche • Scharniere links
	MO-70B-80	800x642x575H	
	MO-70B-120	1200x642x575H	

Mobili con antine a battente • Units with hinged doors • Meuble avec portes à battant • Möbel mit Flügeltüren

700.Professional

***Cucine su vano aperto** • Cookers on Open Unit • **Fourneaux sur Placard Ouvert** • Herde mit offenem Unterschrank*

	mod.	mm.	kW			Σ kW
	E702AN	400x700x900H	1x3,5	-	1x7,5	11
	E704AN	800x700x900H	1x3,5	1x5,5	2x7,5	24
	E706AN	1200x700x900H	1x3,5	2x5,5	3x7,5	37

***Cucine su vano armadiato** • Cookers on cupboard • **Fourneaux sur sur Placard Fermé** • Herde mit geschl.Unterschrank*

	mod.	mm.	kW			Σ kW
	E702BN	400x700x900H	1x3,5	-	1x7,5	11
	E704BN	800x700x900H	1x3,5	1x5,5	2x7,5	24
	E706BN	1200x700x900H	1x3,5	2x5,5	3x7,5	37

*Cucine su forno • Cookers on Oven • **Forneaux sur Four** • Herde mit Ofen*

mod.	mm.	kW			kW	kW	Hz
E704FN	800x700x900H	1x3,5	1x5,5	2x7,5	6,5	-	
E704FEN	800x700x900H	1x3,5	1x5,5	2x7,5	-	5	400/3N+T 50-60
E706FBN	1200x700x900H	1x3,5	2x5,5	3x7,5	6,5	-	
E706FEBN	1200x700x900H	1x3,5	2x5,5	3x7,5	-	5	400/3N+T 50-60

Fuochi/Tuttapiastra • Burners/Solid Top • Feux/Plaque Coup de Feu • Flammen/Glühplattenherd

mod.	mm.	mm.	kW	kW		kW	kW	Hz
ETP72N	800x700x900H	390x605x15H	6	1x5,5	1x7,5	-	-	-
ETP72BN	800x700x900H	390x605x15H	6	1x5,5	1x7,5	-	-	-
ETP72FN	800x700x900H	390x605x15H	6	1x5,5	1x7,5	6,5	-	-
ETP72FEN	800x700x900H	390x605x15H	6	1x5,5	1x7,5	-	5	400/3N+T 50-60

Fuochi/Tuttapiastra • Burners/Solid Top • Feux/Plaque Coup de Feu • Flammen/Glühplattenherd

mod.	mm.	mm.	kW	kW		kW	kW	kW	Hz
ET74N	1200x700x900H	390x605x15H	6	1x3,5	1x5,5	2x7,5	-	-	30	-
ET74BN	1200x700x900H	390x605x15H	6	1x3,5	1x5,5	2x7,5	-	-	30	-
ET74FN	1200x700x900H	390x605x15H	6	1x3,5	1x5,5	2x7,5	6,5	-	36,5	-
ET74FEN	1200x700x900H	390x605x15H	6	1x3,5	1x5,5	2x7,5	-	5	30	400/3N+ T 50-60

Fuochi/Tuttapiastra • Burners/Solid Top • Feux/Plaque Coup de Feu • Flammen/Glühplattenherd

mod.	mm.	mm.	kW	kW		kW	kW	kW	Hz
ET72N	1200x700x900H	790x605x15H	9	1x3,5	1x7,5	-	-	20	-
ET72BN	1200x700x900H	790x605x15H	9	1x3,5	1x7,5	-	-	20	-
ET72FN	1200x700x900H	790x605x15H	9	1x3,5	1x7,5	6,5	-	26,5	-
ET72FEN	1200x700x900H	790x605x15H	9	1x3,5	1x7,5	-	5	20	400/3N+ T 50-60

*Tuttapiastra • Solid Top • **Plaque Coup de Feu** • Glühplattenherd*

mod.	mm.	mm.	kW	kW	kW	kW	Hz
ET7N	800x700x900H	790x605x15H	9	-	-	9	-
ET7BN	800x700x900H	790x605x15H	9	-	-	9	-
ET7FN	800x700x900H	790x605x15H	9	6,5	-	15,5	-
ET7FEN	800x700x900H	790x605x15H	9	-	5	9	400/3N+ T 50-60

Fry Top vano aperto • Fry Top on Open Unit • Fry Top sur Placard Ouvert • Grillplatten mit offenem Unterschrank

mod.	mm.	mm.	kW	kW	
EFT702LAN	400x700x900H	390x590x15H	6,5	6,5	
EFT702LATN	400x700x900H	390x590x15H	6,5	6,5	T
EFT702LACN	400x700x900H	390x590x15H	6,5	6,5	T
EFT702RAN	400x700x900H	390x590x15H	6,5	6,5	
EFT702RATN	400x700x900H	390x590x15H	6,5	6,5	T
EFT704LAN	800x700x900H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13	
EFT704LATN	800x700x900H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13	T
EFT704LACN	800x700x900H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13	T
EFT704RAN	800x700x900H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13	
EFT704RATN	800x700x900H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13	T
EFT704LRAN	800x700x900H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13	
EFT704LRATN	800x700x900H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13	T

Fry Top vano armadiato • Fry Top on Cupboard • Fry Top sur Placard Fermé • Grillplatten mit geschl.Unterschrank

mod.	mm.	mm.	kW	kW	
EFT702LBN	400x700x900H	390x590x15H	6,5	6,5	
EFT702LBTN	400x700x900H	390x590x15H	6,5	6,5	T
EFT702LBCN	400x700x900H	390x590x15H	6,5	6,5	T
EFT702RBN	400x700x900H	390x590x15H	6,5	6,5	
EFT702RBTN	400x700x900H	390x590x15H	6,5	6,5	T
EFT704LBN	800x700x900H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13	
EFT704LBTN	800x700x900H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13	T
EFT704LBCN	800x700x900H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13	T
EFT704RBN	800x700x900H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13	
EFT704RBTN	800x700x900H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13	T
EFT704LRBN	800x700x900H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13	
EFT704LRBTN	800x700x900H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13	T

700.Professional

*Pietra lavica • Lava Stone • **Pierre de Lave** • Lavastein*

mod.	mm.	mm.	kW
EGPL72CN	400x700x900H	375x461	8
EGPL74CN	800x700x900H	775x461	2 x 8

*Cuocipasta • Pasta Cookers • **Cuiseur à Pâtes** • Pastakocher*

mod.	mm.	Lt.	kW
CP702BN	400x700x900H	26	13
CP704BN	800x700x900H	26+26	26

Friggitrici - bruciatori in vasca • Fryers – Burners inside the bowl • Friteuses - brûleurs à l'intérieur de la cuve • Fritteusen - Brenner innerhalb der Wanne

mod.	mm.	Lt.	kW	
FR702BN	400x700x900H	13	11,5	Valvola meccanica • Mechanical Valve • Vanne Mécanique • Mechanisches Ventil
FR702BN-2V	400x700x900H	8+8	12	
FR704BN	800x700x900H	13+13	23	
FR702BNEV	400x700x900H	13	11,5	Elettrovalvola • Electrovalve • Electrovanne • Elektroventil • (Volt 230/1+T 50-60 - Watt 10)
FR704BNEV	800x700x900H	13+13	23	

Friggitrici - vasca pulita • Fryers – Burners outside the bowl • Friteuses - brûleurs à l'extérieur de la cuve • Fritteusen - Brenner außerhalb der Wanne

mod.	mm.	Lt.	kW
FR702BNY	400x700x900H	8	8,2
FR704BNY	800x700x900H	8+8	16,4

*Brasiere • Bratt Pans • **Sauteuses** • Bräter u. Kipp-Bratpfannen*

mod.		mm.	Lt.	mm.	kW	Hz
EBRG72N	*	400x700x900H	10 / 16	310x510x100H	7,5	-
EBRGC72N	***	400x700x900H	10 / 16	310x510x100H	7,5	-
Vasca Fissa • Fixed Basin • Cuve Fixe • Bräter						
EBRG74N	*	800x700x900H	50 / 69	730x430x220H	13,9	230/1N+ T 50-60
EBRGC74N	***	800x700x900H	50 / 69	730x430x220H	13,9	230/1N+ T 50-60
Ribaltamento Manuale • Manually Tilting • Basculement Manuel • Mit Handkippung						
EBRGA74N	*	800x700x900H	50 / 69	730x430x220H	13,9	230/1N+ T 50-60
EBRGAC74N	***	800x700x900H	50 / 69	730x430x220H	13,9	230/1N+ T 50-60
Ribaltamento Elettrico • Electrically Tilting • Basculement Electrique • Mit Elektrokippung						

*Pentole • Stock Pots • **Marmites** • Kochkessel*

mod.	mm.	Lt.	mm.	kW
EPG7-50LD	800x700x900H	50	ø 400x475H	15,5
EPG7-50LI	800x700x900H	50	ø 400x475H	15,5

D = Riscaldamento diretto • Direct Heating • Chauffage Direct • Direkte Beheizung
I = Riscaldamento Indiretto • Indirect Heating • Chauffage Indirect • Indirekte Beheizung

*Piastre tonde • Round Plates • **Plaques Rondes** • Runde Platten*

mod.	mm.	Ø mm.	kW	kW	kW	Hz
702EAN	400x700x900H	2x220	2,6	-	5,2	400/3N+ T 50-60
704EAN	800x700x900H	4x220	2,6	-	10,4	400/3N+ T 50-60
702EBN	400x700x900H	2x220	2,6	-	5,2	400/3N+ T 50-60
704EBN	800x700x900H	4x220	2,6	-	10,4	400/3N+ T 50-60
704EFN	800x700x900H	4x220	2,6	5	15,4	400/3N+ T 50-60

Piastre quadre • *Square Plates* • ***Plaques Carrées*** • *Viereckige Platten*

	mod.	mm.	mm.	kW	kW	kW	Volt Hz
					O - GN2/1		
	E702EAN	400x700x900H	2x220x220	2,6	-	5,2	400/3N+ T 50-60
	E704EAN	800x700x900H	4x220x220	2,6	-	10,4	400/3N+ T 50-60
	E702EBN	400x700x900H	2x220x220	2,6	-	5,2	400/3N+ T 50-60
	E704EBN	800x700x900H	4x220x220	2,6	-	10,4	400/3N+ T 50-60
	E704EFN	800x700x900H	4x220x220	2,6	5	15,4	400/3N+ T 50-60

Vetroceramica • *Ceramic Glass* • ***Vitroceramique*** • *Ceran-Herde*

	mod.	mm.	kW	kW	kW	kW	Volt Hz
					O - GN2/1		
	702EVAN	400x700x900H	2x1x2,1	1x3,4	-	5,5	400/3N+ T 50-60
	704EVAN	800x700x900H	4x2x2,1	2x3,4	-	11	400/3N+ T 50-60
	702EVBN	400x700x900H	2x1x2,1	1x3,4	-	5,5	400/3N+ T 50-60
	704EVBN	800x700x900H	4x2x2,1	2x3,4	-	11	400/3N+ T 50-60
	704EFVN	800x700x900H	4x2x2,1	2x3,4	5	16	400/3N+ T 50-60

Induzione • *Induction* • ***Induction*** • *Induktion*

	mod.	mm.	kW	kW	Volt Hz
	WOK-70	400x700x900H	1x3,5	3,5	230/1N+T 50-60
	702-M-I-D	400x700x900H	1x3,5	3,5	230/1N+T 50-60
	702-M-I	400x700x900H	2x3,5	7	400/3+T 50-60
	704-M-I	800x700x900H	4x3,5	14	400/3+T 50-60

Fry Top vano aperto • *Fry Top on Open Unit* • ***Fry Top sur Placard Ouvert*** • *Grillplatten mit offenem Unterschrank*

	mod.	mm.	mm.	kW	kW	Volt Hz
	FT702ELAN	400x700x900H	390x590x15H	5,4	5,4	400/3N+ T 50-60
	FT702ELCAN	400x700x900H	390x590x15H	5,4	5,4	400/3N+ T 50-60
	FT702ERAN	400x700x900H	390x590x15H	5,4	5,4	400/3N+ T 50-60
	FT704ELAN	800x700x900H	790x590x15H	5,4 + 5,4	10,8	400/3N+ T 50-60
	FT704ELCAN	800x700x900H	790x590x15H	5,4 + 5,4	10,8	400/3N+ T 50-60
	FT704ERAN	800x700x900H	790x590x15H	5,4 + 5,4	10,8	400/3N+ T 50-60
	FT704ELRAN	800x700x900H	790x590x15H	5,4 + 5,4	10,8	400/3N+ T 50-60

Fry Top vano armadiato • *Fry Top on Cupboard* • ***Fry Top sur Placard Fermé*** • *Grillplatten mit geschl.Unterschrank*

	mod.	mm.	mm.	kW	kW	Volt Hz
	FT702ELBN	400x700x900H	390x590x15H	5,4	5,4	400/3N+ T 50-60
	FT702ELCBN	400x700x900H	390x590x15H	5,4	5,4	400/3N+ T 50-60
	FT702ERBN	400x700x900H	390x590x15H	5,4	5,4	400/3N+ T 50-60
	FT704ELBN	800x700x900H	790x590x15H	5,4 + 5,4	10,8	400/3N+ T 50-60
	FT704ELCBN	800x700x900H	790x590x15H	5,4 + 5,4	10,8	400/3N+ T 50-60
	FT704ERBN	800x700x900H	790x590x15H	5,4 + 5,4	10,8	400/3N+ T 50-60
	FT704ELRBN	800x700x900H	790x590x15H	5,4 + 5,4	10,8	400/3N+ T 50-60

Cuocipasta • *Pasta Cooker* • ***Cuiseur à Pâtes*** • *Pastakocher*

	mod.	mm.	q.ty	Lt.	kW	Volt Hz
	CP702EBN	400x700x900H	1	26	6	400/3N+T 50-60
	CP704EBN	800x700x900H	1	26+26	12	400/3N+T 50-60

Bagnomaria • *Bain-marie* • ***Bain-marie*** • *Bain-Marie*

	mod.	mm.	q.ty	GN	kW	Volt Hz
	BM702EBN	400x700x900H	1	1/1	3	400/3N+T 50-60
	BM704EBN	800x700x900H	1	2x1/1	5,4	400/3N+T 50-60

700.Professional

Friggitrici • *Deep Fat Fryers* • ***Friteuses*** • *Fritteusen*

	mod.	mm.	Lt.	kW	Volt Hz
	EFR72EBN	400x700x900H	1x13	12	400/3N+T 50-60
	EFR72EBN-2V	400x700x900H	2x8	14	400/3N+T 50-60
	EFR74EBN	800x700x900H	2x13	24	400/3N+T 50-60

Brasiere • *Bratt Pans* • ***Sauteuses*** • *Bräter u. Kipp-Bratpfannen*

	mod.		mm.	Lt.	mm.	kW	Volt Hz
	EBRE72N	*	400x700x900H	10 / 16	310x510x100H	5,4	400/3N+ T 50-60
	EBREC72N	***	400x700x900H	10 / 16	310x510x100H	5,4	400/3N+ T 50-60
Vasca Fissa • Fixed Basin • Cuve Fixe • Bräter							
	EBRE74N	*	800x700x900H	50 / 69	730x430x220H	7,2	400/3N+ T 50
	EBREC74N	***	800x700x900H	50 / 69	730x430x220H	7,2	400/3N+ T 50
Ribaltamento Manuale • Manually Tilting • Basculement Manuel • Mit Handkippung							
	EBREA74N	*	800x700x900H	50 / 69	730x430x220H	7,4	400/3N+ T 50-60
	EBREAC74N	***	800x700x900H	50 / 69	730x430x220H	7,4	400/3N+ T 50-60
Ribaltamento Elettrico • Electrically Tilting • Basculement Electrique • Mit Elektrokippung							

Pentola • *Stock Pot* • ***Marmite*** • *Kochkessel*

	mod.	mm.	Lt.	mm.	kW	Volt Hz
	EPE7-50LI	800x700x900H	50	ø 400x475H	9	400/3N+T 50-60

I = Riscaldamento Indiretto • Indirect Heating • Chauffage Indirect • Indirekte Beheizung

Elementi neutri • *Neutral elements* • ***Elements Neutres*** • *Neutralelemente*

	mod.	mm.	
	N72AN	400x700x900H	Su vano aperto • On open unit • Sur placard ouvert • Mit offenem Unterschrank
	N73AN	600x700x900H	
	N74AN	800x700x900H	
	N72BN	400x700x900H	Su vano armadiato • On cupboard • Sur placard fermé • Mit geschlossenem Unterschrank
	N73BN	600x700x900H	
	N74BN	800x700x900H	
	N72BN-V	400x700x900H	Con vasca, completa di rubinetto a leva • With tank, complete with lever-operated valve • Avec cuve, avec robinet à levier • Mit Becken, inklusive Hebelmischbatterie (mm. 330x330x180H)

Elementi neutri con cassetto • *Neutral elements with Drawer* • ***Elements Neutres avec tiroir*** • *Neutralelemente mit Schubladen*

	mod.	mm.	
	N72ANC	400x700x900H	Su vano aperto • On open unit • Sur placard ouvert • Mit offenem Unterschrank
	N74ANC	800x700x900H	
	N72BNC	400x700x900H	Su vano armadiato • On cupboard • Sur placard fermé • Mit geschlossenem Unterschrank
	N74BNC	800x700x900H	

900.Classica

***Cucine su vano aperto** • Cookers on Open Unit •*
***Fourneaux sur Placard Ouvert** • Herde mit offenem Unterschrank*

mod.	mm.	kW				kW
2-C13G-9	400x900x900H	1x3,5	-	-	1x10	13,5
2-C15G-9	400x900x900H	-	1x5,5	-	1x10	15,5
2-C17G-9	400x900x900H	-	-	1x7,5	1x10	17,5
2-C20G-9	400x900x900H	-	-	-	2x10	20
4-C29G-9	800x900x900H	1x3,5	1x5,5	-	2x10	29
4-C31G-9	800x900x900H	1x3,5	-	1x7,5	2x10	31
4-C33G-9	800x900x900H	-	1x5,5	1x7,5	2x10	33
4-C40G-9	800x900x900H	-	-	-	4x10	40
6-C44G-9	1200x900x900H	1x3,5	1x5,5	2x7,5	2x10	44
6-C46G-9	1200x900x900H	1x3,5	1x5,5	1x7,5	3x10	46,5
6-C47G-9	1200x900x900H	-	3x5,5	-	3x10	46,5
6-C48G-9	1200x900x900H	1x3,5	-	2x7,5	3x10	48,5
6-C49G-9	1200x900x900H	-	2x5,5	1x7,5	3x10	48,5

***Cucine su vano aperto** • Cookers on Open Unit •*
***Fourneaux sur Placard Ouvert** • Herde mit offenem Unterschrank*

mod.	mm.	kW			kW
E902A-9	400x900x900H	1x3,5	-	1x7,5	11
E904A-9	800x900x900H	1x3,5	1x5,5	2x7,5	24
E906A-9	1200x900x900H	1x3,5	2x5,5	3x7,5	37
E908A-9	1600x900x900H	2x3,5	2x5,5	4x7,5	48

***Cucine su MAXI forno** • Cookers on Oven (Maxi) •*
***Fourneaux sur Four (Maxi)** • Herde mit Ofen (Maxi)*

mod.	mm.	kW			O - GN kW	kW	kW	Volt Hz
E906MF-9	1200x900x900H	1x3,5	2x5,5	3x7,5	9	-	46	-
E906MFE-9	1200x900x900H	1x3,5	2x5,5	3x7,5	-	7,6	37	400/3N+ T 50-60

***Cucine su forno** • Cookers on Oven • **Forneaux sur Four** • Herde mit Ofen*

mod.	mm.	kW				O - GN2/1 kW	kW	kW	Volt Hz
4-C29FG-9	800x900x900H	1x3,5	1x5,5	-	2x10	8	-	37	-
4-C31FG-9	800x900x900H	1x3,5	-	1x7,5	2x10	8	-	39	-
4-C33FG-9	800x900x900H	-	1x5,5	1x7,5	2x10	8	-	41	-
4-C40FG-9	800x900x900H	-	-	-	4x10	8	-	48	-
4-C29FE-9	800x900x900H	1x3,5	1x5,5	-	2x10	-	5	29	400/3N+ T 50-60
4-C31FE-9	800x900x900H	1x3,5	-	1x7,5	2x10	-	5	31	400/3N+ T 50-60
4-C33FE-9	800x900x900H	-	1x5,5	1x7,5	2x10	-	5	33	400/3N+ T 50-60
4-C40FE-9	800x900x900H	-	-	-	4x10	-	5	40	400/3N+ T 50-60
6-C44FG-9	1200x900x900H	1x3,5	1x5,5	2x7,5	2x10	8	-	52	-
6-C46FG-9	1200x900x900H	1x3,5	1x5,5	1x7,5	3x10	8	-	54,5	-
6-C47FG-9	1200x900x900H	-	3x5,5	-	3x10	8	-	54,5	-
6-C48FG-9	1200x900x900H	1x3,5	-	2x7,5	3x10	8	-	56,5	-
6-C49FG-9	1200x900x900H	-	2x5,5	1x7,5	3x10	8	-	56,5	-
6-C44FE-9	1200x900x900H	1x3,5	1x5,5	2x7,5	2x10	-	5	44	400/3N+ T 50-60
6-C46FE-9	1200x900x900H	1x3,5	1x5,5	1x7,5	3x10	-	5	46,5	400/3N+ T 50-60
6-C47FE-9	1200x900x900H	-	3x5,5	-	3x10	-	5	46,5	400/3N+ T 50-60
6-C48FE-9	1200x900x900H	1x3,5	-	2x7,5	3x10	-	5	48,5	400/3N+ T 50-60
6-C49FE-9	1200x900x900H	-	2x5,5	1x7,5	3x10	-	5	48,5	400/3N+ T 50-60

***Cucine su forno** • Cookers on Oven • **Forneaux sur Four** • Herde mit Ofen*

mod.	mm.	kW			O - GN2/1 kW	kW	kW	Volt Hz
E904F-03-9	800x900x900H	1x3,5	1x5,5	2x7,5	8	-	32	-
E904FE-9	800x900x900H	1x3,5	1x5,5	2x7,5	-	5	24	400/3N+ T 50-60
E906FB-9	1200x900x900H	1x3,5	2x5,5	3x7,5	8	-	45	-
E906FEB-9	1200x900x900H	1x3,5	2x5,5	3x7,5	-	5	37	400/3N+ T 50-60
E908F-03-9	1600x900x900H	2x3,5	2x5,5	4x7,5	2x8	-	64	-
E908FE-9	1600x900x900H	2x3,5	2x5,5	4x7,5	-	2x5	48	400/3N+ T 50-60

900.Classica

***Fuochi/Tuttapiastra** • Burners/Solid Top •*
***Feux/Plaque Coup de Feu** • Flammen/Glühplattenherd*

mod.	mm.	mm.	kW	O - GN2/1 kW	kW	kW	kW	Volt Hz
ET92N-9	1200x900x900H	770x734x15H	13	2x7,5	-	-	28	-
ET92FN-9	1200x900x900H	770x734x15H	13	2x7,5	8	-	36	-
ET92FEN-9	1200x900x900H	770x734x15H	13	2x7,5	-	5	28	400/3N+ T 50-60

***Tuttapiastra** • Solid Top • **Plaque Coup de Feu** • Glühplattenherd*

mod.	mm.	mm.	O - GN2/1 kW	kW	kW	kW	Volt Hz
ET9N-9	800x900x900H	770x734x15H	13	-	-	13	-
ET9FN-9	800x900x900H	770x734x15H	13	8	-	21	-
ET9FEN-9	800x900x900H	770x734x15H	13		5	13	400/3N+ T 50-60

***Fry Top vano aperto** • Fry Top on Open Unit •*
***Fry Top sur Placard Ouvert** • Grillplatten mit offenem Unterschrank*

mod.	mm.	mm.	kW	kW	
EFT92LAN-9	400x900x900H	370x734x15H	9	9	
EFT92LATN-9	400x900x900H	370x734x15H	9	9	T
EFT92LACN-9	400x900x900H	370x734x15H	9	9	T
EFT92RAN-9	400x900x900H	370x734x15H	9	9	
EFT92RATN-9	400x900x900H	370x734x15H	9	9	T
EFT94LAN-9	800x900x900H	770x734x15H	9 + 9	18	
EFT94LATN-9	800x900x900H	770x734x15H	9 + 9	18	T
EFT94LCAN-9	800x900x900H	770x734x15H	9 + 9	18	T
EFT94RN-9	800x900x900H	770x734x15H	9 + 9	18	
EFT94RATN-9	800x900x900H	770x734x15H	9 + 9	18	T
EFT94LRAN-9	800x900x900H	770x734x15H	9 + 9	18	
EFT94LRATN-9	800x900x900H	770x734x15H	9 + 9	18	T

***Pietra lavica** • Lava Stone • **Pierre de Lave** • Lavastein*

mod.	mm.	mm.	kW
EGPL92C-9	400x900x900H	345x596	11
EGPL94C-9	800x900x900H	745x596	2 x 11

***Cuocipasta** • Pasta Cookers • **Cuiseur à Pâtes** • Pastakocher*

mod.	mm.	Lt.	kW
ECP92BN-9	400x900x900H	40	16,5
ECP94BN-9	800x900x900H	40+40	33

***Friggitrici - bruciatori in vasca** • Fryers – Burners inside the bowl •*
***Friteuses - brûleurs à l'intérieur de la cuve** •*
Fritteusen - Brenner innerhalb der Wanne

mod.	mm.	Lt.	kW	kCal/h		
EFR92BN-9	400x900x900H	20	16	13.808	C	Valvola meccanica • Mechanical Valve • Vanne Mécanique • Mechanisches Ventil
EFR92BN-9-2V	400x900x900H	8+8	12	10.356		
EFR94BN-9	800x900x900H	20+20	32	27.616	C	
EFR92BNEV-9	400x900x900H	20	16	13.808	C	Elettrovalvola • Electrovalve • Electrovanne • Elektroventil (Volt 230/1+T 50-60 - Watt 10)
EFR94BNEV-9	800x900x900H	20+20	32	27.616	C	

***Friggitrici - vasca pulita** • Fryers – Burners outside the bowl •*
***Friteuses - brûleurs à l'extérieur de la cuve** •*
Fritteusen - Brenner außerhalb der Wanne

mod.	mm.	Lt.	kW	
EFR92BNY	400x900x900H	8	8,2	Valvola meccanica • Mechanical Valve • Vanne Mécanique • Mechanisches Ventil
EFR94BNY	800x900x900H	8+8	16,4	

900.Classica

Bagnomaria • *Bain-marie* • ***Bain-marie*** • *Bain-Marie*

mod.	mm.	q.ty	GN	kW
EBM92B-9	400x900x900H	1	1x1/1 + 1x1/3	3
EBM94B-9	800x900x900H	1	2x1/1 + 2x1/3	5

Brasiere • *Bratt Pans* • ***Sauteuses*** • *Bräter u. Kipp-Bratpfannen*

mod.		mm.	Lt.	mm.	kW	Hz	Watt
EBRG92-9	*	400x900x900H	10 / 16	310x510x100H	7,5	-	-
EBRGC92-9	***	400x900x900H	10 / 16	310x510x100H	7,5	-	-
Vasca Fissa • Fixed Basin • Cuve Fixe • Bräter							
EBRG94-9	*	800x900x900H	80 / 99	730x615x220H	17	230/1N+ T 50-60	100
EBRGF94-9	**	800x900x900H	80 / 99	730x615x220H	17	230/1N+ T 50-60	100
EBRGC94-9	***	800x900x900H	80 / 99	730x615x220H	17	230/1N+ T 50-60	100
Ribaltamento Manuale • Manually Tilting • Basculement Manuel • Mit Handkippung							
EBRGA94-9	*	800x900x900H	80 / 99	730x615x220H	17	230/1N+ T 50-60	400
EBRGAF94-9	**	800x900x900H	80 / 99	730x615x220H	17	230/1N+ T 50-60	400
EBRGAC94-9	***	800x900x900H	80 / 99	730x615x220H	17	230/1N+ T 50-60	400
EBRGA96-9	*	1200x900x900H	110 / 153	1130x615x220H	23,5	230/1N+ T 50-60	400
EBRGAF96-9	**	1200x900x900H	110 / 153	1130x615x220H	23,5	230/1N+ T 50-60	400
EBRGAC96-9	***	1200x900x900H	110 / 153	1130x615x220H	23,5	230/1N+ T 50-60	400
Ribaltamento Elettrico • Electrically Tilting • Basculement Electrique • Mit Elektrokippung							

Pentole • *Stock Pots* • ***Marmites*** • *Kochkessel*

mod.		mm.	Lt.	mm.	kW	Hz	Watt
EPG9100P-9	D	800x900x900H	100	Ø 600x415H	21	-	-
EPG9150P-9	D	800x900x900H	150	Ø 600x540H	21	-	-
EPG9200P-9	D	900x900x900H	200	Ø 600x700H	32	-	-

D = Riscaldamento diretto • Direct Heating • Chauffage Direct • Direkte Beheizung

Pentole • *Stock Pots* • ***Marmites*** • *Kochkessel*

mod.		mm.	Lt.	mm.	kW	Hz	Watt
EPG9100IP-9	I	800x900x900H	100	Ø 600x415H	21	230/1N+T 50-60	30
EPG9150IP-9	I	800x900x900H	150	Ø 600x540H	21	230/1N+T 50-60	30

I = Riscaldamento Indiretto • Indirect Heating • Chauffage Indirect • Indirekte Beheizung

Piastre tonde • *Round Plates* • ***Plaques Rondes*** • *Runde Platten*

mod.	mm.	Ø mm.	kW	kW	Σ kW	Volt Hz
				O-GN2/1		
902EA-9	400x900x900H	2x300	3,5	-	7	400/3N+T 50-60
904EA-9	800x900x900H	4x300	3,5	-	14	400/3N+T 50-60
906EA-9	1200x900x900H	6x300	3,5	-	21	400/3N+T 50-60
904EF-9	800x900x900H	4x300	3,5	5	19	400/3N+T 50-60
906EFB-9	1200x900x900H	6x300	3,5	5	26	400/3N+T 50-60

Piastre quadre • *Square Plates* • ***Plaques Carrées*** • *Viereckige Platten*

mod.	mm.	mm.	kW	kW	Σ kW	Volt Hz
				O-GN2/1		
E902EA-9	400x900x900H	2x300x300	4	-	8	400/3N+T 50-60
E904EA-9	800x900x900H	4x300x300	4	-	16	400/3N+T 50-60
E906EA-9	1200x900x900H	6x300x300	4	-	24	400/3N+T 50-60
E904EF-9	800x900x900H	4x300x300	4	5	21	400/3N+T 50-60
E906EFB-9	1200x900x900H	6x300x300	4	5	29	400/3N+T 50-60

900.Classica

Vetroceramica • *Ceramic Glass* • ***Vitroceramique*** • *Ceran-Herde*

mod.	mm.	kW	kW	kW	Volt Hz
			O-GN2/1		
EVC902A-9	400x900x900H	2x3,4	-	6,8	400/3N+T 50-60
EVC904A-9	800x900x900H	4x3,4	-	13,6	400/3N+T 50-60
EVC904F-9	800x900x900H	4x3,4	5	18,6	400/3N+T 50-60

Induzione • *Induction* • ***Induction*** • *Induktion*

mod.	mm.	kW	Σ kW	Volt Hz
WOK-90-9	400x900x900H	1x3,5	3,5	230/1N+T 50-60
WOK1-90-9	400x900x900H	1x5	5	400/3+T 50-60
902-M-I-1-9	400x900x900H	1x3,5	3,5	230/1N+T 50-60
902-M-I-2-9	400x900x900H	1x5	5	400/3+T 50-60
902-M-I-3-9	400x900x900H	2x3,5	7	400/3+T 50-60
902-M-I-4-9	400x900x900H	2x5	10	400/3+T 50-60
904-M-I-1-9	800x900x900H	4x3,5	14	400/3+T 50-60
904-M-I-2-9	800x900x900H	4x5	20	400/3+T 50-60

Fry Top vano aperto • *Fry Top on Open Unit* • ***Fry Top sur Placard Ouvert*** • *Grillplatten mit offenem Unterschrank*

mod.	mm.	mm.	kW	Σ kW	Volt Hz
EFT92ELA-9	400x900x900H	370x734x15H	5,4	5,4	400/3N+ T 50-60
EFT92ELCA-9	400x900x900H	370x734x15H	5,4	5,4	400/3N+ T 50-60
EFT92ERA-9	400x900x900H	370x734x15H	5,4	5,4	400/3N+ T 50-60
EFT94ELA-9	800x900x900H	770x734x15H	5,4 + 5,4	10,8	400/3N+ T 50-60
EFT94ELCA-9	800x900x900H	770x734x15H	5,4 + 5,4	10,8	400/3N+ T 50-60
EFT94ERA-9	800x900x900H	770x734x15H	5,4 + 5,4	10,8	400/3N+ T 50-60
EFT94ELRA-9	800x900x900H	770x734x15H	5,4 + 5,4	10,8	400/3N+ T 50-60

Cuocipasta • *Pasta Cooker* • ***Cuiseur à Pâtes*** • *Pastakocher*

mod.	mm.	Lt.	kW	Volt Hz
ECP92EB-9	400x900x900H	40	8,3	400/3N+T 50-60
ECP94EB-9	800x900x900H	40+40	16,6	400/3N+T 50-60

+ Cestelli • + Basket • + Paniers • + Körbe

Bagnomaria • *Bain-marie* • ***Bain-marie*** • *Bain-Marie*

mod.	mm.	q.ty	GN	kW	Volt Hz
EBM92EB-9	400x900x900H	1	1x1/1 + 1x1/3	3	400/3N+T 50-60
EBM94EB-9	800x900x900H	1	2x1/1 + 2x1/3	5,4	400/3N+T 50-60

Friggitrici • *Deep Fat Fryers* • ***Friteuses*** • *Fritteusen*

mod.	mm.	Lt.	kW	Volt Hz
EFR92EB-9	400x900x900H	17	15	400/3N+T 50-60
EFR92EB-9-2V	400x900x900H	8+8	14	400/3N+T 50-60
EFR94EB-9	800x900x900H	17+17	15	400/3N+T 50-60

Brasiere • *Bratt Pans* • ***Sauteuses*** • *Bräter u. Kipp-Bratpfannen*

mod.		mm.	Lt.	mm.	kW	Volt Hz
EBRE92-9	*	400x900x900H	10 / 16	310x510x100H	5,4	400/3N+ T 50-60
EBREC92-9	***	400x900x900H	10 / 16	310x510x100H	5,4	400/3N+ T 50-60
Vasca Fissa • Fixed Basin • Cuve Fixe • Bräter						
EBRE94-9	*	800x900x900H	80 / 99	730x615x220H	10,8	400/3N+ T 50-60
EBREF94-9	**	800x900x900H	80 / 99	730x615x220H	10,8	400/3N+ T 50-60
EBREC94-9	***	800x900x900H	80 / 99	730x615x220H	10,8	400/3N+ T 50-60
Ribaltamento Manuale • Manually Tilting • Basculement Manuel • Mit Handkippung						

900.Classica

***Brasiere** • Bratt Pans • **Sauteuses** • Kippbratpfannen*

	mod.		mm.	Lt.	mm.	kW	Volt Hz
	EBREA94-9	*	800x900x900H	80 / 99	730x615x220H	11	400/3N+ T 50-60
	EBREAF94-9	**	800x900x900H	80 / 99	730x615x220H	11	400/3N+ T 50-60
	EBREAC94-9	***	800x900x900H	80 / 99	730x615x220H	11	400/3N+ T 50-60
	EBREA96-9	*	1200x900x900H	110 / 153	1130x615x220H	16,4	400/3N+ T 50-60
	EBREAF96-9	**	1200x900x900H	110 / 153	1130x615x220H	16,4	400/3N+ T 50-60
	EBREAC96-9	***	1200x900x900H	110 / 153	1130x615x220H	16,4	400/3N+ T 50-60

Ribaltamento Elettrico • Electrically Tilting • Basculement Electrique • Mit Elektrokippung

***Pentole** • Stock Pots • **Marmites** • Kochkessel*

	mod.	mm.	Lt.	mm.	kW	Volt Hz
	EPE9100IP-9	800x900x900H	100	ø 600x415H	16	400/3N+T 50-60
	EPE9150IP-9	800x900x900H	150	ø 600x540H	18	400/3N+T 50-60

Riscaldamento Indiretto • Indirect Heating • Chauffage Indirect • Indirekte Beheizung

***Elementi neutri** • Neutral elements • **Elements Neutres** • Neutralelemente*

	mod.	mm.	
	EN92A-9	400x900x900H	
	EN94A-9	800x900x900H	
	EN92AC-9	400x900x900H	Con cassetto • With drawer • Avec tiroir • Mit Schubladen
	EN94AC-9	800x900x900H	
	EN92BV-9	400x900x900H	Con vasca, completa di rubinetto a leva • With basin, complete with lever-operated valve • Avec cuve, avec robinet à levier • Mit Becken, inklusive Hebelmischbatterie mm. 330x330x180H